



Politique Qualité

Embouteillage Services

FQ 10-V02
Maj : 10/03/2026

Parce que vos vins méritent l'excellence, nous nous engageons à conjuguer innovation, expertise et professionnalisme.

QUALITE & SECURITE DES ALIMENTS

Nos objectifs

- 99 % conformité levures et bactéries
- 99 % conformité ATP
- 0 corps étrangers (verre, métal, blessant)
- Respect exigences réglementaires
- Taux de performance questionnaire FSC
80% de réponses correctes



Nos engagements

- Formations BPH, HACCP, Food Defense/Fraud et habilitation avec contrôles connaissances réguliers.
- Contrôles et suivi des CCP et PrPO.
- Communication interne/externe (site, mail, réseau).
- Gestion des achats intégrant les risques de food fraud à tous les fournisseurs.
- Validation faisabilité technique et protocole de validation projets conforme à la réglementation.
- Sensibilisation et formation du personnel FSC en cas de dérive.

ECOUTE CLIENTS

Nos objectifs

- Maintien certification ISO 22000
- Réclamations $\leq 1\%$
- Satisfaction client $\geq 98\%$
- Respect des exigences clients
- Innovation produits :
 - Packaging dont habillages complexes
 - Gestion des gaz dissous (O2 et CO2)
 - Low et No alcool



Nos engagements

- Mise à disposition des ressources pour assurer un système de sécurité alimentaire efficace.
- Collaborateurs sensibilisés à la démarche ISO et engagés dans l'amélioration continue.
- Communication des réclamations et mobilisation des équipes face aux problématiques rencontrées.
- Respect des exigences clients et signalement immédiat des dérives matérielles.
- Implication personnel et collaborateurs dans la R&D et les essais industriels.

DURABILITE

Nos objectifs

- Gestion des déchets
- Parc matériel maintenu
- Amélioration de l'ergonomie et rangement



Nos engagements

- Société externe de collecte déchets, suivi des volumes recyclés.
- Amélioration continue de la performance et efficacité du personnel.
- 5S, prévention des TMS par la formation.

Pierre BEAUCLAIR
Directeur Général